

<原 著> 第49回 日本赤十字社医学会総会 優秀演題

当病院におけるバイキング形式の食事提供

姫路赤十字病院 栄養課

小田 博之 塚本 瑛子

Meal offer of the lunch buffet from in this hospital

Hiroyuki ODA, Eiko TSUKAMOTO

Department of Nutrition, Japanese Red Cross Himeji Hospital

Key Words : バイキング、調理師、栄養士、調理技術の向上

はじめに

当院栄養課では、食事満足度向上のための取り組みとして2008年よりバイキング形式による食事提供を定期的に行っている。今回3年間にわたる患者・スタッフからのアンケート調査をもとに、課題・改善点を栄養課スタッフで話し合った結果、より良い食事・バイキング提供が出来たことを報告する。

目 的

患者の食事満足度向上・食育・調理技術の向上・患者とスタッフの交流の場を目的とした。

方 法

バイキングは昼食時にデイルームで行い、実施前日に病棟看護師と栄養士が参加患者人数などの把握を行い実施した。実施後は患者・病棟スタッフ・栄養課スタッフにアンケートをとりアンケート結果をもとに栄養士主体で次回へ繋げていたが、今回より調理師を主体とした新たな取り組みを検討しバイキングを実施した。

新たな取り組み

1. 栄養課での調理師を主体とした入念な打ち合わせを行う

バイキング実施前に栄養士と調理師がミーティングを行い、食器や盛り付け方・会場の料理の配置などを検討し、当日の作業手順がスムーズに行えるようになった。

2. 車いす患者などへも配慮したバイキング会場のセッティングの工夫

バイキング会場は、食事を選ぶために並ぶ列で混雑していたが、円卓を利用してどこからでも料理が選べる工夫や、車いすと歩行者が十分通れるスペースを確保することで解消された。(図1)

3. 歩行困難者へのワゴン車を用いたバイキング食の提供

歩行困難者など部屋から移動できない患者に対しては、ワゴン車を利用してベッドサイドでバイキングが出来る様工夫をした。(図2)

4. 流動食以外の全食種に対応したメニューの提供

バイキング食開始時は一般食や特別食の中でも限られた食種の患者への提供であったが、流動食以外の全食種の患者が食べられるようにメニュー内容を考慮し、多種類に用意した。(図3)

5. もっと食事を楽しんでもらう

調理の実演・栄養士による食事相談・外食に行ったような雰囲気作りをテーマにした食事を楽しんでもらう為に調理師による寿司の実演を行い、その場でネタを選んで出来立て

握り寿司を味わってもらったり、特別食を食べている患者には栄養士が食事量やバランスのアドバイスをを行い実践的な栄養相談を行った。その他に、患者からの要望が多かった、ステーキやピザなどの食事も用意し、食欲増

進に繋がる工夫として視覚・嗅覚に配慮したバイキング提供を行った。(図4)

また、季節の花を用意・メニューのカロリー掲示・食べる席は自由とし知らない患者同士でも楽しく食べられる工夫を行った。(図5)



図1 車いす患者などへも配慮したバイキング会場のセッティングの工夫



図2 歩行困難者へのワゴン車を用いたバイキング食の提供



献立内容は寿司6種、焼きそば、パン、雑炊、粥、サラダ2種、筑前煮、エビチリ、煮魚、卵豆腐、ステーキ、すまし汁、ポタージュスープ、フルーツ、わらび餅、コーヒー、紅茶、ほうじ茶

図3 流動食以外の全食種に対応したメニューの提供



図4 もっと食事を楽しんでもらう



図5 バイキングを楽しめる会場の工夫

結果

バイキングに参加した内科・循環器科・泌尿器科・眼科病棟の患者58人（H25.4.23実施）にアンケート調査を行った。アンケート回収率は69%。普段の喫食率10割～8割摂取している20%、7割～5割摂取している10%に対してバイキングでは、普段より多く食べられた22%、普段と同じ7%であった。患者より『外食にいったような雰囲気、メニューを選ぶ

楽しさもあり、元気をもらいました』などの好評を得た。

結語

調理師は患者と接する機会が少ないが、バイキングを通して用意する側、食べる側の顔が直接見える良い機会となっている。また食事に対しての評価を聞くこともできより良い食事提供への調理技術向上へ繋がっている。